

ČÍSLO 5 / ZÁŘÍ 2024

af.magazín

ČASOPIS AGRONOMICKÉ FAKULTY MENDELOVY UNIVERZITY V BRNĚ





ÚVODNÍ SLOVO

Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

je mi ctí vás přivítat na stránkách časopisu af.magazín, který od roku 2022 přináší novinky a zajímavosti z Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně. Tento rok je pro nás obzvláště významný, neboť slavíme 105. výročí našeho založení. Během více než jednoho století existence se Agronomická fakulta stala synonymem pro špičkové vzdělávání a výzkum v oblasti zemědělství, potravinářství a dalších příbuzných oborů. Vždy jsme přítom usilovali o to, aby naši absolventi a absolventky byli nejen dobře teoreticky připraveni, ale také schopni aplikovat své znalosti v praxi.

V současnosti připravujeme nový studijní program Ekotoxikologie a management odpadů, který prochází akreditačním řízením a já pevně věřím, že ho všem zájemcům o studium budeme moci nabídnout již v září 2025. Program jsme navrhli s ohledem na aktuální globální výzvy v oblasti životního prostředí a požadavky zaměstnavatelů. Pokud chcete přispět k ochraně a zlepšení stavu životního prostředí, je to program přímo pro vás. Jeho absolventky a absolventi se stanou experty v oblasti podnikové ekologie, ekotoxikologie a zpracování odpadů. Budou schopni sledovat a vyhodnocovat údaje o látkách s významným dopadem na životní prostředí, navrhovat nové technologie v oblasti zpracování odpadů a zajišťovat podklady pro povinná hlášení o znečištění, která jsou vyžadována legislativními předpisy.

Pokud již teď uvažujete o studiu na naší fakultě, nenechte si ujít články uvnitř tohoto čísla. V rubrice Studium představujeme nabídku exkurzí pro střední školy, díky kterým prozkoumáte, jak to chodí na naší fakultě. V rubrice Kariéra se pak dozvíte, jak budou v budoucnu vypadat profese (nejen) zemědělce nebo potravináře. Přečíst si můžete také inspirativní příběhy našich studentů či absolventů a nechybí ani tipy na podzimní akce spjaté s fakultou.

Podzim je na MENDELU vždy plný akcí pro veřejnost. Přijďte se seznámit s naším kampusem, otevřený bude na Noci vědců (27. 9. 2024) nebo v rámci Dnů otevřených dveří (17. 1. a 31. 1. 2025). Těším se na setkání s vámi!

Pavlína Pelcová
proděkanka pro vzdělávací činnost a přijímací řízení

Z OBSAHU

2 —

Jiří Šenkeřík: Staré odrůdy jabloní sázíme pro naše potomky

8 —

Na podporu imunity zkouší vědci využít látky, které chrání rostliny před stresem

12 —

David Jírka:
Tvořit a koncertovat se dá i při studiu

af.magazín
Časopis Agronomické fakulty
Mendelovy univerzity v Brně

Vydává Agronomická fakulta
Mendelovy univerzity v Brně,
Zemědělská 1, 613 00 Brno

Kontakt:
af@mendelu.cz

Redakční rada:
Daniel Falta, Ivana Chatrná,
Romana Jalůvková,
Pavlína Turečková

Grafická úprava:
Kateřina Páleníková

Foto:
AVC MENDELU, Stanislav Brtna,
archiv studentů, Adobe Stock

Náklad 1 500 ks
Číslo vyšlo v září 2024

Na obálce:
absolvent Jiří Šenkeřík



#agrofakulta

U nás můžeš studovat

Bakalářské studijní programy a specializace

(titul Bc.) — 3 roky studia

- **Agroekologie** (specializace Agroekologie, Pozemkové úpravy a ochrana půdy, Voda v agroekosystému)
- **Aplikovaná technika** (specializace Odpadové hospodářství, Provoz techniky, Technické zručnosti a oceňování, Zemědělské stavby a technologická zařízení)
- **Fytotechnika** (specializace Fytotechnika, Rostlinolékařství)
- **Molekulární biologie a biotechnologie**
- **Pivovarství a sladařství**
- **Profesní zemědělství**
- **Technologie potravin**
- **Zemědělské inženýrství** (specializace Agrobyznys, Zemědělské inženýrství (i v kombinované formě studia))
- **Zootechnika** (specializace Zootechnika, Rybářství)

Navazující magisterské studijní programy a specializace

(titul Ing.) — 2 roky studia

- **Agroekologie** (specializace Agroekologie, Pozemkové úpravy a ochrana půdy, Voda v agroekosystému)
- **Fytotechnika**
- **Krmivářství**
- **Molekulární biologie a biotechnologie** (specializace Molekulární biologie a biotechnologie rostlin, Molekulární biologie a biotechnologie živočichů)
- **Odpadové hospodářství** (i v kombinované formě studia)
- **Potravinářství a výživa člověka** (specializace Jakost a bezpečnost potravin, Technologie potravin, Výživa člověka)
- **Profesní zemědělství**
- **Provoz techniky**
- **Rostlinolékařství**
- **Rybářství a hydrobiologie**
- **Technické zručnosti a oceňování** (i v kombinované formě studia)
- **Zemědělské inženýrství** (specializace Agrobyznys, Zemědělské inženýrství (i v kombinované formě studia))
- **Zootechnika** (specializace Chov koní a agroturistika, Zootechnika)

Studovat můžeš i v angličtině

Bakalářský a navazující magisterský program

- **General Agriculture** (titul Bc., Ing.)

af.mendelu.cz/chcistudovat | agro@mendelu.cz | af.mendelu.cz

 [af.mendelu](https://www.facebook.com/af.mendelu)  [af.mendelu](https://www.instagram.com/af.mendelu)  [YouTube agronomickafakulta](https://www.youtube.com/agronomickafakulta)

Potkat se s námi můžeš na:

Veletrhu Gaudeamus Brno
19. — 22. 11. 2024

Dnech otevřených dveří
na Agronomické fakultě
MENDELU

17. 1. 2025 | 31. 1. 2025

Festivalu magisterských
programů na MENDELU
5. 3. 2025





Jiří Šenkeřík: Staré odrůdy jabloní sázíme pro naše potomky



Kopce nad Valašskými Klobouky zdobí rozsáhlé sady ovocných stromů. Některé rostou v malebné krajině Bílých Karpat i více než sedmdesát let. O staré odrůdy jableň pečuje spolu s rodinou absolvent Agronomické fakulty MENDELU Jiří Šenkeřík. Pod značkou *Moštuj* vyrábí z jaderniček, strýmek nebo třeba panenských jablíček vlastní bio mošt. Na podzim si pak nejen sousedé mohou do jeho moštárny přijet vylisovat i jablka z vlastní zahrádky.

Ovocné stromy se vinou od moštárny až po vršek strmé louky, která leží nad námi. O jak rozsáhlý sad pečujete?

Celkem se staráme o zhruba čtyřicet hektarů. Něco z toho jsou pastviny pro ovce a skot, takže sadů může být třeba pět hektarů. Stromy počítáme ve stovkách. Pěstujeme staré vysokokmenné odrůdy – nejvíce jaderničky, matčino, panenské, ontario nebo například strýmky. Máme i pár slivoní, hrušní, třešní nebo ořechů, ty ale spíš pro vlastní spotřebu.

Některé stromy jsou desítky let staré. Jak hluboko do historie sahá tradice sadařství ve vaší rodině?

Zemědělství celkově u nás v rodině moc dlouhou tradici nemá. Rodiče začali, když mi bylo nějakých čtrnáct let. Nejprve jsme pořídili ovečky a pak se to postupně nabalovalo. Dneska máme asi pětadvacet ovcí a patnáct krav. Sady jsme zpočátku příliš neřešili.

Takže pro vás byly jen příjemným doplňkem?

Jablka ze sadů jsme dříve prodávali do moštárny v sousedním Hostětíně. Pak jsme ale usoudili, že bychom si ovoce mohli zpracovávat sami. Pořídil jsem malý lis a když to zjistili kamarádi, začali se mi ozývat s tím, že by chtěli taky pomoštovat. Potom volali kamarádi kamarádů a já pomalu začal přemýšlet o tom, že bych koupil nějakou lepší technologii. Až se z toho v roce 2017 zrodila naše současná moštárna.

Daří se vám držet podnikání v rodinném kruhu nebo už jste museli přizvat pomocné ruce?

Zatím to držíme v kruhu rodinném, ale je to čím dál těžší. Je nás šest sourozenců, a když jsme byli menší, všichni museli pomáhat. Dneska už se každý rozprchnul, takže se s taťkou věnujeme zemědělství a s přítelkyní moštárně.

O záludnostech moštování

Sady okolo moštárny se pyšní označením bio. Nese to s sebou nějaká specifika v hospodaření?

Ono se pořád mluví o nějakých specifikách. Já si ale myslím, že ta specifika naopak nese spíš dnešní konvenční zemědělství.



..... MOŠTÁRNA

Ing. Jiří Šenkeřík

Pochází z Valašských Klobouk. V roce 2012 absolvoval na Agronomické fakultě MENDELU studijní program Technologie odpadů. Od roku 2017 provozuje moštárnu. Pod značkou Moštuj v ní vyrábí certifikované bio mošty ze starých odrůd jablek, které rostou v rodinném sadu za moštárnou. Je držitelem ocenění Regionální potravina Zlínského kraje a Česká biopotravina roku. Poctivé bio mošty najdou zákazníci ve farmářských obchodech a vybraných kavárnách.

Tam člověk musí používat postřiky a další věci, aby mu to fungovalo. Kdežto my hospodaříme tak, jak byli zvyklí lidé dřív – sady vypásaly ovečky, hnojilo se hnojem, nepoužívaly se žádné chemikálie. Ti lidé to dělali pro sebe a bylo to znát. My se snažíme hospodařit stejným způsobem i dnes.

Potýkáte se v sadech s nemocemi a škůdci? Nebo platí, že staré odrůdy jsou obecně odolnější?

U jablek jsme zatím nějaký větší problém nikdy neřešili. Máte pravdu, že se říká, že staré odrůdy ovocných stromů jsou obecně odolnější vůči chorobám a škůdcům. Tím, že nemám zkušenost s jinými odrůdami, to ale nemůžu srovnávat.

Máte mezi vysazenými jabloněmi svého favorita? Co vám nejvíc chutná?

Já mám asi nejradši jaderničku – je sladká, šťavnatá a všeobecně vnímaná jako vzácná odrůda. Výborná je v moštu, ale i jen tak do ruky k zakousnutí.

Kolik kilogramů jablek za sezónu sklídíte?

Když je dobrá sezóna, sklídíme nějakých dvacet tun jablek. Ke sběru musí nastoupit celá rodina. (usmívá se) U těch starých odrůd se nám většinou střídá silný a slabý rok. To znamená, že jeden rok máme hlavně vlastní jablka a druhý rok musíme víc brát od okolních pěstitelů. Letos je výjimka – jablka měla být, ale kvůli mrazům nejsou. To nás zaskočilo.

Pozorujete větší výkyvy počasí v posledních letech?

Nějaké extrémní počasí jsme doteď nevnímali. Vždycky jsme slyšeli, že na jižní Moravě mají problémy s mrazem – tím, že jablka kvetou později, jsme ale u nás takové problémy nikdy neměli. Teď je otázka, jestli byl letošní mráz něčím výjimečným nebo se na něj do budoucna budeme muset připravit i u nás.

Když není dobrá sezóna, odkud berete jablka?

Většinou se snažíme, aby byla jablka co nejvíce místní a co nejvíce bio. Protože i když sousedé nemají certifikaci, dost často ovoce nijak neošetřují. Historicky ti lidé mají staré vysokokmenné odrůdy ve svých zahradách, takže ta jablka jsou ve výsledku chuťově totožná s našimi. A o to nám jde. Jsme totiž přesvědčení, že mošty ze starých odrůd jsou odlišné. Zatím jsem

v Česku nenašel jinou moštárnu, která by vyráběla také ze starých odrůd.

V čem se staré a nové odrůdy chuťově liší?

Když děláme ochutnávky pro veřejnost a srovnáváme mošty ze starých a nových odrůd, ta chuť je prostě jiná. Nově vyšlechtěná jablka mají méně mikro-chutí, jsou taková planější.

Kolik moštu u vás průměrně za rok vyprodukuje?

Zhruba deset tisíc litrů. Jednou tolik navíc vylisujeme pro veřejnost.

Jak celý proces moštování vypadá?

Po sklizni dopravíme jablka k nám do moštárny, zkontrolujeme jejich kvalitu a přesypeme je do zásobníku s vodou. Zatímco se ovoce pod tryskami umývá, vybíráme případně ještě zbylá nevyhovující nebo nahnílá jablka. Následně ovoce putuje do drtiče, kde se rozmělní a padá dál do lisu. Mezi válci se jablka lisují – na jedné straně vypadává drť, zespodu vytéká jablečná šťáva. Ta přechází do nádrží, kde nějaký čas sedimentuje, abychom odstranili ten nejhrubší kal. Pak následuje pasterizace při osmdesáti stupních, abychom zlikvidovali kvasinky způsobující kažení. Nakonec mošt zabalíme do takzvaného bag-in-boxu – představit si to můžete jako obal s kohoutkem, díky kterému se dá šťáva pohodlně načepovat a vydrží i tři týdny po otevření.

Fungujete také jako klasická moštárna – to znamená, že si k vám lidé na podzim můžou přijet vylisovat i vlastní ovoce?

Je to tak. Kromě toho, že zpracováváme vlastní jablka do našich moštů, přijímáme v sezóně i jablka cizí. U nás to funguje tak, že co si dovezete, to si pak zase odvezete. Některé moštárny lisují všechno dohromady a šťávu pak dělí mezi zákazníky – my ale moštujeme každou zakázku zvlášť, takže přesně víte, co dostanete. Kvůli tomu máme ale stanovené minimální množství – moštujeme alespoň sto kilo jablek.

Po vylisování šťávy zůstává spousta suché dužiny a slupek. Využíváte nějak zbylý odpad?

Drť z jablek využíváme jako krmení pro naše zvířata, dost odpadu si berou také myslivci na dokrmování zvěře. Oslovovali jsme i bioplynové stanice, které by jablečné zbytky mohly využít – bohužel žádnou nemáme

v takové blízkosti, aby se nám to vyplatilo. Musím ale říct, že za celou dobu fungování moštárny se nic nevyhodilo, vždycky jsme všechnu drť rozdali.

O výsadbě starých odrůd

Nabízíte mošty pouze z jablek nebo si zákazníci můžou koupit i šťávy z jiného ovoce nebo zeleniny?

Za dobu fungování moštárny jsme vyzkoušeli zhruba dvacet různých příchutí. Jablečný mošt kombinujeme například se švestkami, malinami, borůvkami, angreštem, jahodami, rakytníkem, kdoulemi nebo třeba pomerančem a zázvorem. Ze zeleniny děláme červenou řepu a mrkev. Jen ve dvou případech se nám stalo, že jsme příchutí vyzkoušeli a už se k ní nevrátili – mně osobně moc nechutnala kombinace s celerem a pak s květy černého bezu. (směje se)

Co je nejoblíbenější mezi zákazníky?

Úplně nejprodávanější je čisté jablko. Jednu dobu lidé hodně chtěli rakytník, asi proto, že se víc mluvilo o jeho vlivu na zdraví. Teď se zase rozšiřuje naše bio jadernička. Zpočátku ji znali jen místní, dost lidí po republice vůbec nevědělo, že taková odrůda existuje. Ale když ji ochutnali, už u jaderničky zůstali.

Právě váš bio mošt z jaderničky získal v roce 2021 ocenění Regionální potravina Zlínského kraje a Česká biopotravina roku. Co pro vás ocenění znamená?

Bylo to hlavně takové ujištění, že to, co děláme, má smysl. Myslím si, že aby produkt v Regionální potravine uspěl, musí být nějakým způsobem jedinečný. Nám se to s jaderničkou podařilo a byli jsme za to ocenění moc rádi. Samozřejmě to byla i forma reklamy, najednou jsme se dostali do médií, byli jsme pro zákazníky víc vidět.

Snažíte se vybírat takové dodavatele, aby i vaše ochucené mošty mohly nést označení bio?

Záleží samozřejmě na tom, co si necháme certifikovat. V biokvalitě nabízíme jablko, jaderničku, švestku a hrušku – tedy naše nejprodávanější příchutě. U ostatních příchutí bio certifikaci nemáme. Někdy mám ale pocit, že o bio značku už není takový zájem.

Jak to?

Když vidí zákazník nálepku bio, často se zalekne, že to bude drahé, a mošt si nekoupí – byť jsme schopní naše bio mošty produkovat za cenu ne-bio. Dodáváme do kaváren a tam si rádi napíší, že jde o mošt v biokvalitě. Naopak v obchodech s potravinami preferují spíš naše ochucené výrobky bez nálepky bio.

Kde všude si zákazníci můžou vaše produkty koupit?

Mošty prodáváme přímo u nás ve Valašských Kloboukách, máme také e-shop mostuj.cz a dodáváme do vybraných kaváren a obchůdků – převážně na Moravě. Zaměřujeme se hlavně na malé obchůdky soukromníků a farmářské prodejny, kde se prezentujeme společně s dalšími lokálními značkami. V poslední době je náš mošt oblíbený také v kavárnách, kde si jej lidé oblíbili jako zdravou alternativu k jiným nealkoholickým nápojům.

Máte v hlavě další plány, kam podnikání posunout?

Příchutí už máme dost, takže v téhle oblasti nad rozšiřováním neuvažujeme. Spíš přemýšlíme, že bychom vedle moštů vyráběli i něco dalšího. Už delší dobu v hlavě nosíme nápad na sirupy. Trochu se jich ale bojíme, protože je nechceme šidit, a pokud mají být stoprocentní, nebudou úplně levné. Doplnkově bychom chtěli zkusit i nějaké sušené ovoce. U nás je ale problém hlavně s časem – sezónu máme jen jednou ročně, všem dozrávají jablka ve stejnou dobu a my musíme být připraveni narázově vše vymoštovat. Proto třeba neuvažujeme nad tím, že bychom něco vyráběli z našeho odpadu. To bychom nestihli zpracovat. Hledáme spíš něco, co bychom mohli produkovat mimo sezónu, na jaře.

Docela mě překvapilo, že nejste absolventem potravinářského nebo zootechnického oboru, vystudoval jste technologii odpadů. Proč jste si program před lety vybral?

Tehdy jsem moc nevěděl, co chci studovat – podal jsem si sedm přihlášek na různé vysoké školy a na všechny se dostal. Nakonec jsem si z nich vybral právě technologii odpadů a zpětně musím říct, že jsem rád. Ač se to nezdá, spoustu informací jsem využil i při současném podnikání – měl jsem ponětí, co je to HACCP (systém, který v potravinové výrobě pomáhá předcházet rizikům ohrožujícím bezpečnost potravin,



pozn. red.), nebo že existují nějaké předpisy. Hlavně jsme měli doplňkově i předměty jako pěstování rostlin nebo chov zvířat, což mi určitě taky pomohlo.

Když se vrátíme zpátky k sadu, který máme za zády – dají se dnes ještě sehnat staré odrůdy ovocných stromů nebo jsou lidé při zakládání sadů a zahrad odkázáni jen na nově vyšlechtěné odrůdy?

Většina zahradnictví dnes nabízí už jen nově vyšlechtěné odrůdy. Mám ale na Moravě vytipovaných pár míst, kde se ještě dají sehnat i ty staré. Jezdím například do Uherského Ostrohu, Zlína-Malenovic nebo do Bojkovic. Často ale mají jen omezené množství, například jaderničky bývají

rychle vyprodané. A protože u nás jaro začíná později než na jihu Moravy, musíme si stromy mnohdy rezervovat – aby v době, kdy můžeme začít sázet, nebyly už všechny vyprodané.

Jak často vysazujete nové stromy u vás v sadu?

Kromě toho, že jsme založili dva úplně nové sady plné starých odrůd, dosazujeme během roku tak deset stromů.

Když se díváte kolem sebe, máte pocit, že se nám daří zachovávat staré odrůdy v krajině? Nebo se spíš vytrácejí?

Určitě se postupně vytrácejí. Pro většinu lidí nejsou staré vysokokmenné odrůdy

moc lákavé, protože začínají plodit třeba až za patnáct let. Takový strom nevysazujete pro sebe, ale pro své potomky. Když chce mít někdo na zahradě jablono, u které má vizi, že začne plodit za tři roky, úplně chápu, že si koupí právě ji.

A proč bychom tedy staré odrůdy ovocných stromů měli sázet i dnes?

Jedna věc je chuť – podle nás jsou staré odrůdy chuťově zajímavější, plnější. Zároveň si na nich ceníme jejich výživových vlastností. Když se podíváte, jak různé potraviny postupně ztrácí na kvalitě, mám pocit, že je důležité zachovávat ty původní nešlechtěné odrůdy, které v sobě zachovávají všechno dobré. ●

Na podporu imunity zkouší vědci využít látky, které chrání rostliny před stresem

Na posílení imunitního systému lidí i zvířat se v novém projektu zaměřili vědci z Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně. Výzkumníci zkouší podpořit délku života imunitních buněk pomocí látek, které využívají rostliny k ochraně před stresem. Díky takzvaným fytonutrientům by imunitní buňky mohly v těle déle přežívat a efektivněji se tak vypořádat s nastupující nemocí.

Pozornost vědci soustředili na monocyty, ze kterých v laboratorních podmínkách vytváří makrofágy a dendritické buňky. Ty následně zkouší stimulovat pomocí fytonutrientů a jejich metabolitů. „Fytonutrienty jsou látky, které se přirozeně vyskytují v rostlinách. Chrání je proti bakteriím, plísním nebo třeba slunečnímu svitu či mrazu,“ popisuje vedoucí výzkumu Petr Sláma z Ústavu morfologie, fyziologie a genetiky zvířat AF MENDELU.

Kromě toho, že fytonutrienty fungují jako ochránci rostlin, dokážou efektivně pomáhat také v tělech živočichů. „Aktuálně jsme ve fázi, kdy imunitním buňkám předkládáme různé fytonutrienty a následně sledujeme, jak se těmto buňkám daří. První výsledky ukazují, že některé látky opravdu dokážou životnost imunitních buněk prodloužit,“ přibližuje Sláma.

V rámci výzkumu se vědci primárně zaměřili na dvě rostlinné látky – berberin, který je obsažený v keřích dřívě, a

punicalagin, který se nachází v granátových jablcích. Obě látky výzkumníci zkouší aplikovat v různých koncentracích. „Například u vysokých koncentrací punicalaginu se nám ukázalo, že imunitní buňky byly mnohem méně stresované. Viděli jsme velmi dobře protektivní účinek látky – buňky byly chráněné před předčasnou smrtí a v porovnání s kontrolní skupinou byl jejich život delší,“ říká vědec MENDELU.

Získané poznatky mají podle Slámy široké využití. „Zasahuje to v podstatě do všech imunitních reakcí, které probíhají v našem těle. Zapojení fytonutrientů nám může pomoci posílit celkovou imunitu organismu, předcházet onemocněním, a pokud už nemoc přijde, tak zmírnit její projevy nebo urychlit léčbu. Z mého pohledu je aplikační potenciál opravdu velký,“ zamýšlí se vědec, který vidí přesahy směrem do humánní i veterinární medicíny.

Účinky fytonutrientů na imunitní buňky zkoumají vědci za pomoci

speciálních lešení z nanovláken. „V poslední době se zabýváme 3D systémy kultivace. Představit si to lze jako pomyslnou textilií z nanovláken. Buňky se v takto vytvořené membráně pohybují prakticky stejně jako ve skutečných tkáních, takže mohou mnohem lépe využívat svoje funkce,“ přibližuje Sláma.

Podle vědce by se díky trojrozměrným systémům mohly do budoucna snížit počty experimentů na zvířatech. „Běžně se dnes využívají 2D kultivace na kultivačních destičkách nebo v lahvích, které jsou z plastu. Buňky se nalepí na jejich stěnu a nereagují tak, jak by reagovaly v těle, protože jsou vytržené ze svého prostředí,“ vysvětluje Sláma. Oproti tomu nanovlákná pro 3D lešení se vyrábějí z bioodbouratelného plastu nebo z proteinu, který je součástí hedvábí.

Kompletní výsledky dvouletého projektu budou znát vědci na konci roku 2024. ●





Fytonutrienty jsou látky, které se přirozeně vyskytují v rostlinách. Chrání je proti bakteriím, plísním nebo třeba slunečnímu svitu či mrazu.

O prázdninách studenti vyrazili na praxe

Letní měsíce se na Agronomické fakultě MENDELU každoročně nesou ve znamení povinných praxí.

Studentky a studenti na bakalářském stupni vyráží o prázdninách na dva až šest týdnů do firem, které si předem sami vybrali. Na navazujícím magisterském stupni pak čekají studující další čtyři až šest týdnů povinné praxe. Délka pobytu ve zvolené firmě závisí na povaze studijního programu – profesně orientované obory mají obecně praxe delší.

Díky praktickým stážím si studentky a studenti vyzkouší, co je po absolvování čeká na trhu práce a nasbírají cenné zkušenosti. O letošních prázdninách vyrazili naši studující například do brněnské zoologické zahrady, pivovaru nebo pomáhali na rodinných farmách.





1 | Zdeněk Růžička
Zemědělské inženýrství

Praxe v Zoo Brno – úklid ubikací, příprava krmných směsí i samotné krmení zvířat.

2 | Sabina Kotopulosová
Zootecnika

Praxe na islandské farmě – krmení skotu, úklid stájí, nahánění krav do dojíčícího robota, nahánění ovcí, ošetřování zvířat i výpomoc s drobnými opravami na farmě.

3 | Milan Šebesta
Zemědělské inženýrství

Praxe na rodinné farmě – na poli u Měrovic nad Hanou.

4 | Dominika Pazderová
Agrobyznys

Praxe v Zoo Brno – úklid ubikací, příprava krmných směsí i samotné krmení zvířat.

5 | Lukáš Jelínek
Pivovarství a sladařství

Praxe v pivovaru – v Brně-Lišni.

6 | Vojtěch Bohuňovský
Rostlinolékařství

Praxe ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby – Genové bance v Praze-Ruzyni – výpomoc při žních a následné práci v laboratoři.



David Jirka: Tvořit a koncertovat se dá i při studiu

Má za sebou dva roky bakalářského studia Fytotechniky, vydal tři autorské EP a svou tvorbu prezentuje na několika platformách. Student Agronomické fakulty MENDELU David Jirka alias Curk nemá problém s propojováním několika různých světů. V průběhu roku skládá zkoušky i hudbu a zároveň koncertuje.

Jak jste se dostal k vlastní tvorbě?

Už od dětství jsem rád nahrával zvuky na diktafon a poslouchal hudbu. Pět let jsem chodil do ZUŠky na kytaru a s vlastní produkcí jsem začal asi v patnácti, kdy jsem si stáhl program FL Studio a tam postupně zkoušel zapojovat samplování a vlastní nahrávání.

Ze začátku jste se prezentoval jako rapper, ale tak jednoduché to ve vaší hudbě není. Dá se někam zařadit?

Když jsem začínal tvořit vlastní věci, hodně mě bavil rap, tak jsem se chtěl věnovat hlavně produkci beatů a textů, ale postupně mě začalo lákat zapojit do produkce i kytaru a prvky z dalších žánrů, které mi jsou blízké. Souhrnně bych svoji tvorbu oštitkoval jako kombinaci lofi, hip hopu a indie rocku.

Vydal jste 3 autorské EP. Tvoříte si vše sám?

Hudbu, text, cover art a video si dělám sám, všechno nahrávám na jeden mikrofon. První EP (ON THE WAY) je spíš rapové a více se skládá z převzatých smyček,

samplů a různých nahrávek z mého telefonu. Další dva projekty (REFUGE, THE GLOBES) už jsou více kytarové a autorské.

Po výhradně anglických textech jste představil i české písně. Jsou to jen výjimky nebo nový směr?

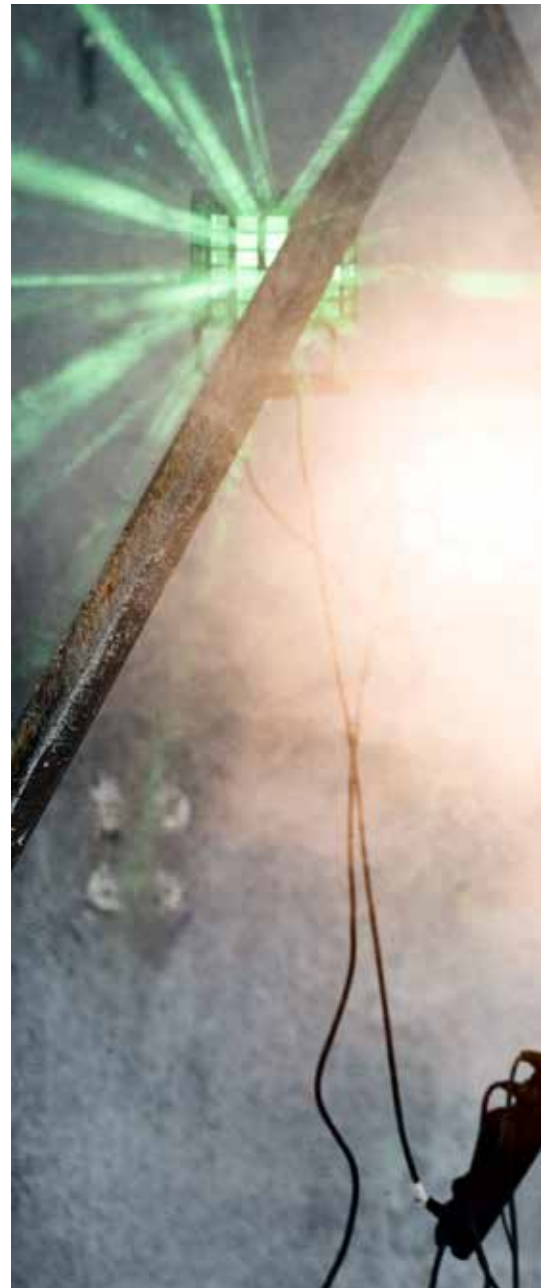
Řekl jsem si, že to aspoň zkusím. Češtinu mám moc rád a baví mě psát česky, i když je pro mě ten přechod občas boj. Chtěl bych, aby moje další EPčko bylo v češtině, potom zase uvidím.

Kde všude si můžeme vaši tvorbu poslechnout?

Moje věci by mělo být možné najít skoro všude. Jako hlavní bych zmínil Spotify, Apple Music, Soundcloud a YouTube.

Máte za sebou dva roky studia na MENDELU. Jak se vám daří skloubit školu s hudbou?

Řekl bych, že poměrně dobře. Ještě se mi nestalo, že by mi hudba významně zasahovala do studia nebo naopak. V květnu se mi mimo zkoušky podařilo stihnout i dva koncerty – první v kavárně Trojka v Brně



a druhý na Budějovickém Majálesu. Z toho jsem měl radost.

Na Agronomickou fakultu jste šel z gymnázia, byl už tam zájem o rostliny? Proč jste se rozhodl právě pro Fytotechniku?

K rostlinám mám už dlouho kladný vztah. Na gymnáziu mě bavila biologie a rozhodl jsem se pokračovat ve studiu přírodních věd. Když byl den otevřených dveří, přišel jsem se podívat na MENDELU a škola na mě dobře zapůsobila. Rozhodoval jsem se mezi Fytotechnikou a Rostlinolékařstvím. Vybral



jsem Fytotechniku, ale nakonec máme hodně předmětů společně s Rostlinolékařstvím.

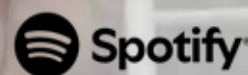
Před pár lety jste v jednom rozhovoru řekli, že byste se nechtěli věnovat hudbě profesionálně. To platí stále?

Vlastně pořád nevím. Představa o tom, že bych se jednou mohl živit hudbou, se mi nakonec celkem líbí, ale nemyslím si, že je to reálné. Určitě se chci dál věnovat hudbě, ale i dalším věcem, které mě baví a třeba i užíví. Nerad bych pořád dělal jen jednu věc.

Jaké tedy máte plány do budoucna?

Mám v plánu pokračovat se studiem i s tvořením. Momentálně mám dost rozpracovaných písniček, které bych rád dokončil a sdílel. Snažím se být otevřený všem nápadům a příležitostem. ●

David Jirka alias Curk studuje 3. ročník bakalářského programu Fytotechnika. Pochází z Jihlavy, vydal 3 EP a na svém YouTube kanálu má k některým písním vlastní videoklipy. Vystupuje sám s kytarou a looperem.





Divokou přírodou Islandu na koni

Anežka Pelzerová využila po ukončení studia Zootechniky na Agronomické fakultě MENDELU příležitost a vyrazila na absolventskou stáž na Island. Starala se tam nejen o specifické koně, poznala nádhernou přírodu a prožila nezapomenutelné zážitky, ale díky zahraničnímu pobytu přehodnotila také svou budoucí profesní cestu.

Island je krásná země a sen mnoha cestovatelů. Není ale pro každého. Proč jste si pro svou absolventskou stáž vybrala právě tuto zemi?

Od mala jsem velkým milovníkem přírody. Prvním kritériem při výběru země proto bylo, aby zde byla specifická krajina, na kterou jen tak nezapomenou. Ještě o něco více než přírodu ale možná miluji koně. Doma mám plnou knihovnu nejrůznějších encyklopedií, ve kterých jsem se mimo jiné dočetla o islandských koních, kteří jsou velmi specifičtí. Je to jediné plemeno ovládající kromě kroku, kľusu, cvalu a trysku ještě 5. chod, takzvaný tölt, mimochod. Při něm jsou koně schopni vyvinout vysokou rychlost, přitom je pro jezdce velmi pohodlný. Když jsem zjistila, že je Island v nabídce pro stáž, měla jsem tedy jasno.

Jak jste si sehnala místo a co vše jste musela před odjezdem zařídit?

Místo stáže jsem si musela sama vybrat a domluvit. Zprvu jsem nevěděla, kde začít. Brouzdala jsem po internetu a po chvíli narazila na jeden cestovatelský blog, kde autorka psala o pobytu a práci na Islandu, které našla

na facebookové stránce. Tak jsem to taky zkusila. Jelikož jsem chtěla práci s koňmi, zadala jsem do vyhledávače „work with icelandic horses“. Vyjelo mi několik skupin, tak jsem se do jedné přidala a napsala do ní svůj životopis. Dostala jsem hned několik odpovědí s nabídkami práce. Nejvíce mě oslovila jedna mladá farmářka z farmy s názvem Lava Horses na severu Islandu. Vyměnily jsme si pár zpráv, zavolaly si a hned si „padly do oka“. To byla po pravdě ta lehčí část. Nyní jsem musela podat přihlášku do Univerzitního informačního systému, napsat „Letter of Acceptance“ (kam chci jet, od kdy do kdy, náplň práce) a vyplnit „Traineeship Agreement“ (trojstrannou smlouvu mezi mnou, zvolenou farmou a fakultou). U toho jsem tápala nejvíce, naštěstí mi pomohla zahraniční referentka. Po schválení žádosti ještě následovala jazyková zkouška, která obsahovala test a krátký rozhovor v angličtině. Přestože nemluví plynule anglicky a tápu v gramatice, obojí jsem zvládla na výbornou.

Co konkrétně vaše práce na farmě obnášela?

Hlavní náplní práce byla starost o zhruba 40 islandských koní a pořádání vyjížděk do přírody. Návštěvníci si mohli vybrat buď krátký hodinový okruh po okolí farmy, ale i celodenní vyjíždku, při které jsme se dostali až na pobřeží Grónského moře. Dále se na farmě choval islandský skot s mléčnou užitkovostí, takže jsem dvakrát denně dojila zhruba 50 krav. Byla to malá, ale zato velmi čistá a moderní rybinová dojírna s kapacitou 8 kusů. Dojení mě tu začalo bavit, a i když jsem se po skončení školy viděla někde jinde, práce v kravíně se mi začala zamlouvat. Farmě náleželo přes tisíc hektarů půdy, na kterých se mimo koně a krav pásly i ovce. O těch jsem v létě téměř nevěděla, tu a tam jsem nějakou zahlédla na vyjíždce. Až na podzim se celé stádo v počtu zhruba 300 jehnic s jehňaty a berany sehnalo do stáje, kde se rozdělilo dle pohlaví a většina se prodala na masnou spotřebu. Kromě práce se zvířaty jsem ještě pomáhala při výrobě krmení, ať už sena nebo šrotů. K farmě patřil i malý apartmán, ve kterém se během týdne vystřídalo několik rodin, takže jsem byla taky pokojská.

Měla jste při tolika povinnostech i možnost poznat krásy islandské divoké přírody?

Ano, každou sobotu jsem měla volný den. Farmáři měli jedno náhradní auto, starou jedničkovou oktávku, kterou mi vždy ochotně půjčili. S ní jsem projela téměř celý sever. Ráda jsem jezdila do Akureyri, což je druhé největší město Islandu. Ke konci stáže jsem ho měla celé prozkoumané. Navštívila jsem i nejmohutnější vodopád Evropy Dettifoss, dále krásný vodopád Godafoss či národní parky Ásbirg a Vatnajökull.

Zvláštností auta byla kazeta s názvem „The greatest hits of Bruce Springsteen“, která byla zaseklá v přehrávači a nešla vytáhnout. Proto jsem ji při každém výletu poslouchala, a když teď náhodou zaslechnu nějakou písničku od Bruce, hned si vzpomenu na Island.

A jak jste se cítila mezi Islandčany?

Skvěle. Jsou to velice pohostinní a milí lidé, kteří vás jen tak nepustí ke slovu. (usmívá se) Farmář Koli rád u večere vyprávěl o svých předcích, o islandské přírodě, ale znal také spoustu zajímavostí o České republice (liboval si v traktorech a jeho oblíbená značka byla Zetor). Farmářka Torá byla vynikající kuchařka. Každý den jsme měli dvě teplá jídla, často divoké ryby, které Koli přes den nacytal v jezeře a nenechal nás najíst, dokud jsme se správně nenaučili jejich islandský název. Měli spolu dvě děti, dceru Hildur a syna Jála, se kterými jsem trávila volné chvíle ať už vyjíždkami na koních nebo hraním stolních her. Život na farmě plynul pomaleji a nebyl jediný den, kdy bych se cítila smutná nebo sama. Moc ráda na všechny vzpomínám.

Brzy po návratu domů jste nastoupila do zaměstnání. Využila jste některé ze svých zkušeností ze stáže v nové práci?

Po návratu ze stáže jsem si našla práci v nedalekém krajině a začala pracovat jako ošetřovatelka skotu/dojička. Z Islandu jsem si přivezla základy, ale práce to byla úplně jiná. Přece jen je rozdíl mezi malou farmičkou s 50 kusy primitivního plemene a velkochovem s 400 vyšlechtěnými holštýnskými kravami a pomalu trojnásobně vyšší užitkovostí. Práce mě ale bavila a postupně jsem se vypracovala až na střediskového zootechnika.

Nebýt však Islandu, do kravína bych asi nikdy nešla a hledala si práci spíše u koní.

Nyní opět cestujete a evidentně míříte raději na sever. Máte v úmyslu se ještě na Island vrátit?

Jsem příznivcem spíše chladnějšího podnebného pásu, teploty přes 30 stupňů nejsou nic pro mě, proto jsem ráda, že můžu léto trávit v Norsku. Rozhodně se ale chci na Island jednoho dne vrátit. Nejen kvůli jeho bohaté přírodě a výjimečným koním, ale i skvělým lidem, jídlu a nezapadajícímu slunci či polární záři, která roztančí oblohu nejružnějšími barvami. Island se stal suverénně mojí nejoblíbenější zemí, a přestože už to jsou dva roky, co jsem se vrátila, vzpomínám na něj téměř každý den.

Co vám tedy vaše absolventská stáž na Islandu dala především? Doporučila byste i ostatním studentům vyrazit na pracovní zkušenou do zahraničí?

Stáž mi především ukázala, že dokážu v životě zvládnout nemožné a že jsem mnohem silnější, než jsem si myslela (kdybyste mi na začátku vysoké školy řekli, že sama poletím přes 3 000 kilometrů k neznámým lidem a budu u nich pracovat a mluvit jenom anglicky a prožiju jedny z nejkrásnějších dnů v životě, vysmála bych se tomu). Vystoupila jsem ze své komfortní zóny a poznala nové lidi se skvělou mentalitou a přístupem k životu. Viděla jsem spoustu nádherných míst, zajezdila si na skvělých koních a posunula úroveň angličtiny. Zlatý hřeb nastal poslední týden stáže,

kdy za mnou přiletěl přítel a požádal mě o ruku. Spolu jsme pak autem procestovali zbytek Islandu. Rozhodně bych stáž doporučila všem, je to životní příležitost, která vám obrátí život vzhůru nohama a ukáže, co všechno ve vás je. Kdybych měla možnost, hned bych jela znovu. ●



Ing. Anežka Pelzerová vystudovala na AF MENDELU program Zootecnika. Ráda se chlubí, že pochází z Nové Vsi u Nového Města na Moravě, což je obec s nejdelším názvem v republice. Vyrůstala na statku a oba její rodiče pracují v zemědělství. Od 6 let hrála fotbal, ještě při škole ve 2. lize za Zbrojovku Brno. Je vodák a má ráda horskou turistiku a horolezectví. K 13. narozeninám dostala od rodičů koně Lukase, díky kterému se rozhodla studovat na MENDELU. V hlavě nosí plán na zřízení vlastní eko farmy.



Na exkurzích se středoškoláci seznámí s životem na univerzitě

Jeden den v kůži vysokoškoláka – přesně to mohou zažít studenti středních škol a gymnázií po celém Česku. Na Agronomické fakultě MENDELU pro ně organizují speciální exkurze, v rámci kterých se seznámí s děním na fakultě a poznají i univerzitní prostředí.

Exkurzi je možné připravit pro celou třídu nebo jen skupinu ze semináře. „Prohlídky chystáme s ohledem na zájmy daného kolektivu. Studentky a studenti si spolu s našimi odborníky prohlédnou moderní laboratoře, skleníky, potravinářské poloprovozy, chovy ryb či drůbeže a nahlédnou i do odborných učeben,“ přibližuje Romana Jalůvková, vedoucí Oddělení vnějších vztahů na Agronomické fakultě.

Prohlídky se konají v kampusu MENDELU v Brně-Černých Polích. Konkrétní náplň a délka exkurze vždy závisí na vzájemně dohodě mezi středoškolským vyučujícím a fakultou. Zájem o prohlídku je potřeba nahlásit s dostatečným předstihem. Pedagožky a pedagogové mohou své třídy přihlašovat na e-mailu: agro@mendelu.cz.



Jak hodnotí exkurze sami středoškoláci? Studentky a studenti z Gymnázia Jana Blahoslava v Ivančicích napsali...

Toto byla moje první zkušenost s vysokoškolským prostředím a úplně mě to nadchlo. Všechny přednášky byly velmi zajímavé a přednášející byli vždy příjemní. Prostředí univerzity je také velmi pěkné.

Exkurze byla velmi zajímavá, ocenil jsem ochutnávku jídel. Skvělé bylo, že dokázali odpovědět na všechny otázky, i když jich moc nebylo. Nejvíce mě zaujaly ryby. Konopí samozřejmě ani nezmiňuju...

Bylo to poprvé, co jsem viděla vysokou školu zblízka, a překvapilo mě, jak byli všichni lidé milí a sympatičtí.

Specialista recyklace nebo digitální včelař.

Jaká povolání budou žádaná v budoucnosti?

Vývoj technologií, změna klimatu a globalizace. Faktory, které ovlivní podobu práce v příštích desetiletích. Projekt 100 Jobs of the Future, za kterým stojí vědci z Deakin University a Griffith University v Austrálii, představuje možnou tvář budoucích povolání.

Odborníci dělí profese do několika tematických kategorií. Napříč oblastmi ale očekávají shodný posun směrem k více kvalifikované práci - rutinní činnosti převezmou stroje a od zaměstnanců se naopak budou vyžadovat digitální dovednosti, kreativita, flexibilita a schopnost celoživotního učení. Důraz se bude klást také na mezilidskou komunikaci.

Australský žebříček nabízí celkem 11 kategorií. Podrobněji se zaměříme na dvě - Životní prostředí a Zemědělství. Právě na tato povolání totiž budoucí generace připravuje studium na Agronomické fakultě MENDELU (přehled studijních programů najdete na první straně magazínu).

Na jaká povolání se do budoucna připravit?

Digitální včelař

Digitální včelaři disponují všemi znalostmi včelařů současných. Rozumí biologii hmyzu, procesu opylování i rozmanitosti rostlin. Navíc mají ale dobré analytické schopnosti a dokážou využívat digitální nástroje k monitoringu včelstev a následným zásahům. Digitální včelaři nemusejí své úly kontrolovat pouze osobně, ale pracují s celou řadou digitálních senzorů - na včelách, v úlech, na rostlinách, v půdě i ve vzduchu - které jim pomáhají s vyhodnocováním stavu včelstev. Při následném zpracování velkého množství dat využívají umělou inteligenci.



Specialista na úklid životního prostředí

Specialisté na úklid životního prostředí využívají k likvidaci odpadů a dalšího znečištění různé mikroorganismy. Už dříve totiž vědci objevili, že určité druhy bakterií dokážou vylučovat enzymy schopné rozkládat plastové polymery. Například tašku pohozenou na skládce zvládly bakterie zpracovat během několika hodin. S plasty v oceánech by si zase mohly poradit plastožravé sinice. Po celém světě budou existovat komplexní programy na úklid životního prostředí - a zkušení specialisté se znalostí biologie mikroorganismů se budou hodit.



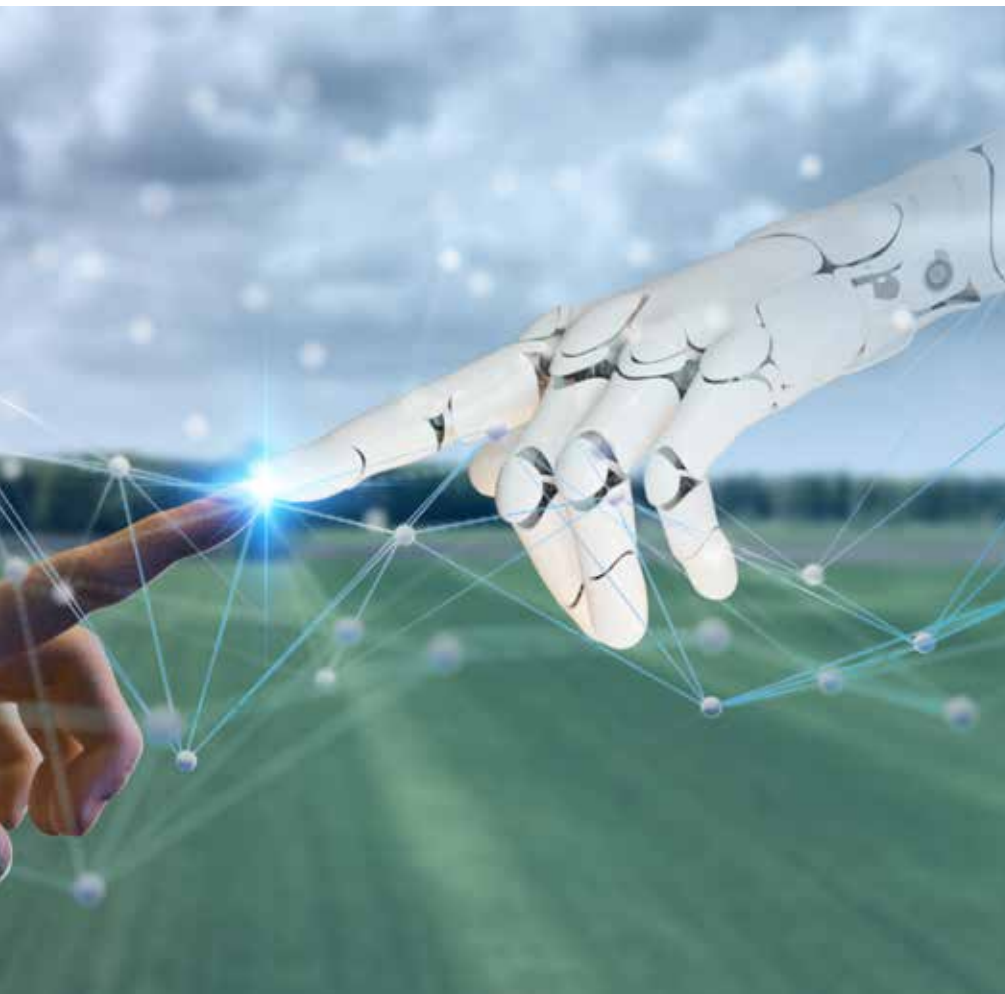
Pracovník ekologické obnovy

Pracovníci ekologické obnovy jsou státní zaměstnanci, jejichž úkolem je odstraňovat škody a pomáhat s obnovou životního prostředí. Zaměřují se na oblasti poškozené silnou industrializací, zamořené plasty nebo pesticidy. Pracovníci vytvářejí zdravá stanoviště pro růst rostlin a život zvířat. Mají pokročilé znalosti v oblasti ekologie, klimatologie, geologie i fauny a flóry. Pokud vyhyne některý druh, dokážou spolupracovat s genetiky na jeho oživení pomocí klonování nebo editace genomu, aby byla zachována druhová rozmanitost.



Specialista na rekultivaci a recyklaci odpadů

Specialisté na recyklaci odpadů jsou žádanými odborníky. Zdroje docházejí a firmy tak hledají cesty, jak využívat odpady. Specialisté nabízejí konstruktérům poradenství v oblasti materiálů, aby zajistili co nejdelší životnost výrobků. Zároveň navrhnou způsoby, jak materiály získávat přímo z odpadů. Existovat bude technologie, která dokáže všechny výrobky rozložit na základní chemické prvky, což umožní nekonečnou recyklaci. Vše bude směřovat k nulovému odpadu v rámci cirkulární ekonomiky a odpadoví specialisté v tomto procesu budou hrát důležitou roli.



Specialista vodního hospodářství

Specialisté vodního hospodářství spravují vodní zdroje. V chytrých městech budoucnosti jsou ve vodovodních sítích rozmístěné senzory, které monitorují průtok vody, její kvalitu a zajišťují spravedlivou distribuci. To vše navazuje na požadavky snížení spotřeby vody v průmyslu i zemědělství. Specialisté dohlížejí také na to, aby fungovala strategie recyklace vody, využívání odpadních vod, cílené zavlažování kořenových systémů plodin a aby se efektivně hospodařilo s podzemní vodou.

Ekologický farmář

Ekologičtí farmáři využívají při pěstování plodin rozmanité meziplodiny, kultivují stromy v krajině a podporují vznik remízky

na okrajích polí, aby zvýšili biodiverzitu a odpudivi škůdce. Zajišťují cílené zavlažování rostlin, čímž zabraňují odtoku vody a následné erozi se ztrátou živin v půdě. Při své práci využívají širokou škálu technologií – roboty, drony a různé senzory. Do vyhodnocování velkých dat zapojují umělou inteligenci. Farmáři mají komplexní znalosti v oblasti produkce potravin, zároveň ale dokážou také analyzovat data pomocí pokročilých softwarů.

Genetický inženýr

Genetičtí inženýři provádějí precizní úpravy genomu rostlin a živočichů, včetně člověka. V závislosti na své specializaci mohou manipulovat s růstovými charakteristikami a vzhledem rostlin, stejně jako s nutričními profily ovoce nebo zeleniny. U zvířat i lidí dokážou inženýři opravovat genové vzorce, které způsobují různá onemocnění. Editace

genomu nicméně bude přísně regulovanou oblastí a práce genových inženýrů bude podléhat důkladné kontrole, především kvůli možnému dopadu na genetickou rozmanitost a zdraví jedince.

Poradce pro bezpečnost na farmách

Poradci pro bezpečnost na farmách navštěvují zemědělské podniky ve svém regionu a farmářům pomáhají v oblasti identifikace, řízení a plánování rizik. V rámci pravidelných kontrol zajišťují, aby měli zemědělští roboti a autonomní stroje nainstalovaný nejnovější bezpečnostní software, aby byly nebezpečné plochy elektronicky ohrazeny proti přístupu neoprávněných osob, a zároveň navrhnou další bezpečnostní postupy. Kombinací nejnovějších technologií přispívají k tomu, že je výskyt pracovních úrazů na farmách minimální.

Manažer komunikace znalostí o nových potravinách

Manažeři komunikace pomáhají lidem vyznat se v oblasti nových potravin – například jedlého hmyzu, řas nebo dalších produktů. Prostřednictvím komunikačních kampaní předávají lidem nejnovější poznatky o potravinách, díky kterým se stává lidský jídelníček zdravějším a etičtějším. K prezentaci informací využívají manažeři rozšířenou realitu (AR) a zákazníci se skrze ni seznamují s postupem výroby i nutričním složením jídla. Rozšířená realita umocňuje propojení s potravinami a podporuje zdravé stravovací návyky.



Další povolání najdete na webu projektu
100jobsofthefuture.com

Kde (ne)hledat bydlení při studiu

Při nástupu na vysokou školu je otázka bydlení jednou z těch nejzásadnějších. Člověk si vybírá takový druhý domov na celou dobu studia, proto není radno nic podceňovat. Zvolit koleje nebo byt? A jak si bydlení co nejvíce zpříjemnit? S těmito otázkami jsem se obrátila na naše studentky a studenty.



V Brně som začínala bývať na kolejiách a neskôr prešla na byt, kde bývam už druhým rokom. Bývanie v byte ako študentka má svoje mega výhody aj nevýhody. Topka je, že si vyberáš, s kým bývaš. Takže žiadne random spolubývajúce ako na intráku. Máš maximálnu voľnosť, kamoši môžu u teba prespávať a máš priestor si vytvoriť svoj druhý domov. Ale jasné, nie je všetko ružové. Často je na byte viac ľudí, čo znamená viac chaosu a nutnosť organizácie. My to máme pod kontrolou cez Excel – každá skupina má svoj týždeň na upratovanie. To znamená menej stresu a viacej čistoty. Proste bytový life pre študentov môže byť super, ak si všetko dobre zorganizuješ a zvládneš spoluzitíe s ostatnými.

| Bc. Ivana Palkechová | 1. ročník NMGr. programu Molekulární biologie a biotechnologie



Koleje byly jasná volba, o bytě jsem ani neuvažoval. Vybavenost kolejí je různá a člověk s tím musí počítat. Již při nastěhování doporučuji vlastní ložní prádlo. Takové, které vám vyhovuje, protože spánek je důležitý. Rovnou při prvním dni na koleji vyplňte žádost o provoz vlastních elektro spotřebičů. Když si přivezete vlastní mikrovlnku a rychlovarnou konvici, nešlápnete vedle. Pokud na koleji jsem si také hned v úvodu trochu zvelebil vlastními doplňky jako jsou plakáty, kalendáře a rostliny. Po prvním semestru se začalo ukazovat, že úložného prostoru je méně, než by bylo potřeba, proto se koupila malá polička, kam se krásně vše vešlo. Je na každém, aby si určil, jaké priority má na své bydlení. Já na koleji plánuji zůstat i následující rok.

| Tadeáš Jansta | 2. ročník Bc. programu Aplikovaná technika



Pro většinu z nás je otázka studentského bydlení zásadní. Je potřeba, aby se tam člověk cítil dobře, protože je to prakticky jeho druhý domov. Někdy je obtížné najít bydlení, co by nám vyhovovalo a bylo finančně ušnosné. Další otázkou je, zda koleje či byt? Co se týče kolejí, líbí se mi ta komunita, člověk je mezi svými, a tak nějak v centru dění. Bohužel mi tam chybí trocha toho klidu, soukromí a pocitu domácího prostředí. Byt je super věc, ale když je vás více a každý má jiný režim, také to někdy činí obtíže. Za mě je klíčové si k sobě vybrat dobrého spolubydlicího, se kterým si to uděláte jako doma. Dobré je si to zpříjemnit použitím dekorací, květin a věcí, co máte rádi. Bohužel zásadní nevýhodou bývá placení nájmu po celý rok.

| Stephanie Staškivová | 3. ročník Bc. programu Technologie potravin



US.AF zve...

Snad nejsme jediní, kteří mají pocit, že jen co skončilo zkouškové, už nám zase začíná další semestr. My z toho však máme velkou radost, protože jako obvykle plánujeme i v letošním zimním semestru skvělé akce. Přijďte za námi na Kafé pod platanem nebo ochutnejte US.AF na grilu. Udělejte si radost mezi výukou něčím sladkým a navštivte náš Brunch. Na konci semestru nás pak už tradičně čeká Svařák pro dobrou věc. Pro bližší informace týkající se akcí nás sledujte na našich sociálních sítích. Těšíme se na vás!

Více o činnosti Unie studentů Agronomické fakulty

 af.mendelu.cz/usaf

 [@uniestudentuaf](https://www.instagram.com/uniestudentuaf)

1 Na začátek trochu terminologie. Popelnice, do kterých se dávají odpady, se správně jmenují **sběrné nádoby**. Místa, kde se nacházejí kontejnery na tříděný odpad, se zase nazývají **sběrná hnízda**.
Název popelnice se odvodil od přesypné nádoby na horký popel, což byl nejčastější druh odpadu v době, kdy se popelnice zaváděly. Dnes horký či teplý popel do černé sběrné nádoby na komunální odpad nepatří. Charakter odpadů se dost proměnil a od horkého popela by mohly odpady začít hořet, čímž by se poškodila i sběrná nádoba.

2 V každé obci **se třídí** trochu jinak, ale rozhodně se tříděný odpad nesveze na jednu hromadu a neskončí na skládce. Na některých sběrných hnízdech mohou být sběrné nádoby na třídění plastu, do kterých lze odložit i nápojové kartony (například krabice od mléka) nebo hliníkové obaly (například nápojové plechovky). Jinde jsou ale na tyto odpady speciální kontejnery.

3 Není obal jako obal. Papírový karton patří do papíru, ne do nádoby na nápojové kartony. Třeba obal od vajíček je ale z pohledu **recyklace** již na konci své cesty, a proto není jeho vyhození do černé popelnice velkým prohřeškem. Z hlediska technologie recyklace tolik nevádí, když se čiré sklo dá do nádoby na barevné, naopak to ale může znehodnotit výchozí surovinu a zabarvit ji.

4 Některé odpady do tříděného odpadu vůbec nepatří, i když se tam někdy dávají. Zrcadlo nebo drátěné sklo do kontejneru na sklo nedávejte. Do **bioodpadu** se nevyhazují zbytky masa a už vůbec do nich nenoste odpady v igelitkách. Olej se nelije do dřezu, ale dává se do speciální nádoby nebo na sběrný dvůr.

Nejlepší odpad je takový, který vůbec nevznikne. Když už se ale vytvoří, je dobré ho využít – ať se jen nevyhodí a neuloží na skládce. Většinou se nad dalším osudem odpadů člověk nezamýšlí. Vynesením odpadkového koše, igelitky s plastem nebo papírové tašky s vytříděným papírem to pro nás končí. Cesta odpadu tady ale teprve začíná.

Věděli jste, že odpady z domácností tvoří zhruba jen 10 až 15% produkce všech odpadů?



● MENDELU
● Agronomická
● fakulta
●